Gnocchi au potiron grillé et jambon

Les ingrédients

- 4 tranches Jambon SUPERIEUR Fumé HERTA®
- 500g de potiron
- 1 chili rouge
- 500g de gnocchi
- 60 g d’épinards
- 250g de mélange de champignons sauvages
- 1 gousse d’ail
- 1 échalote
- Sauge, cannelle, poudre de paprika

Préparation:

- Préchauffez le four à 200°C et portez une casserole d’eau salée à ébullition.
- Coupez le potiron en petits cubes et versez-les dans un plat allant au four, arrosez d’huile d’olive, ajoutez le chili rouge finement haché, la cannelle, la poudre de paprika, le poivre et le sel. Enfournez et faites cuire pendant 15 à 20 minutes jusqu’à ce qu’ils soient croquants.
- Hachez finement l’ail, l’échalote, le persil et la sauge, coupez les champignons en petits morceaux. Réchauffez un filet d’huile d’olive dans une poêle, faites-y dorer l’ail, l’échalote, les champignons, le persil et la sauge.
- Lorsque l’eau bout, ajoutez les gnocchis et laissez bouillir pendant environ 10 minutes (jusqu’à ce qu’ils soient al dente). Égouttez et ajoutez aux champignons. Sortez le potiron du four et ajoutez-le également aux champignons. Faites sauter le tout pendant quelques minutes.
- Coupez le **Jambon SUPERIEUR Fumé HERTA®** en morceaux et ajoutez-le ainsi que les épinards comme touche finale à votre préparation. Faites cuire brièvement les épinards. Retirez du feu et assaisonnez selon votre goût de sel et de poivre.

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Plat principal**

Personnes: **4**